



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105767674 A

(43) 申请公布日 2016. 07. 20

(21) 申请号 201410801119. 9

(22) 申请日 2014. 12. 22

(71) 申请人 天长市高新技术创业服务中心

地址 239300 安徽省滁州市天长市经济开发区经三路

(72) 发明人 吴晓亮

(51) Int. Cl.

A23L 1/187(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/216(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种山药紫薯布丁

(57) 摘要

本发明公开一种山药紫薯布丁的制作方法, 原材料包括: 新鲜铁棍山药、新鲜紫薯、酸奶、牛奶、炼乳、山梨糖醇、果胶、纯净水。本发明的制作步骤为: 半成品泥的制备; 加工成型; 冷冻贮藏。本产品的特点: 提高食材品质, 加强营养保健功效, 保留食材原味的同时让食品的口味更加细腻出众, 作出后的成品即可延长保质期, 运输还更加方便, 可为广大年轻人和小朋友的喜爱。

1. 一种山药紫薯布丁,其特征在于,以重量份计,其组份为:新鲜铁棍山药 200~400 份、紫薯 180~260 份、酸奶 80~100 份、牛奶 50~80 份、炼乳 20~50 份,山梨糖醇 20~40 份、果胶 30~50 份、纯净水 50~80 份。

2. 一种山药紫薯布丁的做法,其特征在于,具体步骤如下:

泥的制备

A 将新鲜紫薯清洗干净,放入去皮机中去皮,加工成小块隔水蒸 20 分钟左右成熟,取出后放入搅拌机中搅拌成紫薯泥;

B 紫薯泥中加入纯净水让其变稀,然后倒入过滤器中过滤 2~3 次,出去紫薯泥中的经,是紫薯泥变得细腻一点;

C 将稀释后的紫薯泥放置于干净的锅中,加热后加入牛奶和果胶,搅拌均匀备用;

D 将新鲜山药清洗干净,放入去皮机中去皮,加工成小块隔水蒸 20 分钟左右成熟,取出后放入搅拌机中搅拌成山药泥;

E 将蒸熟的山药用搅拌机搅拌均匀得山药泥,然后加入酸奶和炼乳调味并搅拌均匀得奶香山药泥;

F 将紫薯泥和山药泥混合在一起,加入山梨糖醇后混合搅拌均匀,既得到山药紫薯布丁的半成品泥;

加工成型工序

A 将半成品紫薯山药泥放于面团机中,得等份重量的小挤子;

B 将小挤子放于不同形状的模具中,压紧实,再用刮刀把表面刮平,即可得到紫薯山药布丁成品;

C 可将紫薯山药布丁放于蒸笼上蒸 10 分钟左右即可,也可将该产品分包进行包装后,放于 -18℃低温冷冻室中冷冻贮藏。

一种山药紫薯布丁

技术领域

[0001] 本发明属于一种食品加工领域,具体涉及一种山药紫薯布丁的做法。

背景技术

[0002] 山药,又称薯蕷,是一种常见的食材。山药含有丰富的蛋白质、碳水化合物、钙、磷、铁、胡萝卜素及维生素等多种营养成分、淀粉酶、胆碱、粘液汁酶及薯蕷皂苷等。其中的淀粉酶又叫消化素,能分解淀粉等物质,补而不腻,香而不燥,历代医家盛赞山药为“理虚之要药”。中医学上山药具有健脾益胃、助消化有利于脾胃消化吸收功能,是一味平补脾胃的药食两用之品,不论脾阳亏或胃阴虚,皆可食用。滋肾益精强健机体,滋肾益精的作用。大凡肾亏遗精、妇女白带多、小便频数等症,皆可服之。降低血糖有降低血糖的作用。可用于治疗糖尿病,是糖尿病人的食疗佳品。延年益寿有效阻止血脂在血管壁的沉淀,预防心血管疾病。取得益志安神,延年益寿的功效。

[0003] 紫薯,又叫黑薯,薯肉呈紫色至深紫色。其富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸及多种矿物质,同时还富含硒元素和花青素。紫薯营养丰富具有特殊的保健功能,其中的蛋白质氨基酸都是极易被人体消化和吸收的。其中富含的维生素 A 可以改善视力和皮肤的粘膜上皮细胞,维生素 C 可使胶原蛋白正常合成,防治坏血病的发生,花青素是天然强效自由基清除剂。紫薯的功效主要有:补血、抗疲劳、抗衰老,特别是紫薯含有的硒元素,可以清除体内产生的自由基,被称为“抗癌大王”;可以促进胃肠蠕动,保持大便畅通,改善消化道环境,防止胃肠道疾病的发生;紫薯还有个更受广大女性朋友喜爱的减肥功效,防止亚健康,通便排毒,每 100g 的新鲜紫薯含有 0.2 克脂肪,产生 99 千卡热量,为大米三分之一,是很好的低脂肪低热量食物,同时又能有效的阻止糖类转化为脂肪。

[0004] 牛奶和酸奶的营养就更不用说了,加入食材中即可提高食品的营养价值,又可增加食物的香气提升口感,做出的成品可以根据不同客户需求变换形状,尤其是做出多种动物造型,即可套小朋友的欢心又当做小朋友的美味点心。

发明内容

[0005] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提供了一种山药紫薯布丁的做法,适用于食欲不振、消化不良、促进胃肠蠕动、补肾益精,养肝明目,滋补脾肺、清肺润燥之功效。

[0006] 本发明一种山药紫薯布丁的技术方案是这样实现的:

1. 一种山药紫薯布丁,其特征在于,以重量份计,其组份为:新鲜铁棍山药 200~400 份、紫薯 180~260 份、酸奶 80~100 份、牛奶 50~80 份、炼乳 20~50 份,山梨糖醇 20~40 份、果胶 30~50 份、纯净水 50~80 份。

[0007] 2. 一种山药紫薯布丁的做法,其特征在于,具体步骤如下:

a) 泥的制备

A 将新鲜紫薯清洗干净,放入去皮机中去皮,加工成小块隔水蒸 20 分钟左右成熟,取出后放入搅拌机中搅拌成紫薯泥;

B 紫薯泥中加入纯净水让其变稀,然后倒入过滤器中过滤 2~3 次,出去紫薯泥中的经,是紫薯泥变得细腻一点;

C 将稀释后的紫薯泥放置于干净的锅中,加热后加入牛奶和果胶,搅拌均匀备用;

D 将新鲜山药清洗干净,放入去皮机中去皮,加工成小块隔水蒸 20 分钟左右成熟,取出后放入搅拌机中搅拌成山药泥;

E 将蒸熟的山药用搅拌机搅拌均匀得山药泥,然后加入酸奶和炼乳调味并搅拌均匀得奶香山药泥;

F 将紫薯泥和山药泥混合在一起,加入山梨糖醇后混合搅拌均匀,既得到山药紫薯布丁的半成品泥。

[0008] b) 加工成型工序

A 将半成品紫薯山药泥放于面团机中,得等份重量的小挤子;

B 将小挤子放于不同形状的模具中,压紧实,再用刮刀把表面刮平,即可得到紫薯山药布丁成品;

C 可将紫薯山药布丁放于蒸笼上蒸 10 分钟左右即可,也可将该产品分包进行包装后,放于 -18℃低温冷冻室中冷冻贮藏。

[0009] 本发明的有益之处在于:本发明提供了一种山药紫薯布丁的做法,适用于食欲不振、消化不良、促进胃肠蠕动、补肾益精,养肝明目,滋补脾肺、清肺润燥之功效。

[0010]

具体实施方式

[0011] 实施例:

3. 一种山药紫薯布丁,其特征在于,以重量份计,其组份为:新鲜铁棍山药 200~400 份、紫薯 180~260 份、酸奶 80~100 份、牛奶 50~80 份、炼乳 20~50 份,山梨糖醇 20~40 份、果胶 30~50 份、纯净水 50~80 份。

[0012] 4. 一种山药紫薯布丁的做法,其特征在于,具体步骤如下:

a) 泥的制备

A 将新鲜紫薯清洗干净,放入去皮机中去皮,加工成小块隔水蒸 20 分钟左右成熟,取出后放入搅拌机中搅拌成紫薯泥;

B 紫薯泥中加入纯净水让其变稀,然后倒入过滤器中过滤 2~3 次,出去紫薯泥中的经,是紫薯泥变得细腻一点;

C 将稀释后的紫薯泥放置于干净的锅中,加热后加入牛奶和果胶,搅拌均匀备用;

D 将新鲜山药清洗干净,放入去皮机中去皮,加工成小块隔水蒸 20 分钟左右成熟,取出后放入搅拌机中搅拌成山药泥;

E 将蒸熟的山药用搅拌机搅拌均匀得山药泥,然后加入酸奶和炼乳调味并搅拌均匀得奶香山药泥;

F 将紫薯泥和山药泥混合在一起,加入山梨糖醇后混合搅拌均匀,既得到山药紫薯布丁的半成品泥。

[0013] b) 加工成型工序

A 将半成品紫薯山药泥放于面团机中,得等份重量的小挤子;

B 将小挤子放于不同形状的模具中,压紧实,再用刮刀把表面刮平,即可得到紫薯山药布丁成品;

C 可将紫薯山药布丁放于蒸笼上蒸 10 分钟左右即可,也可将该产品分包进行包装后,放于 -18℃低温冷冻室中冷冻贮藏。

[0014] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。